



Semaine du 03 au 07 septembre 2018

C'est la rentrée !

u			n	
Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Apéritif de rentrée et melon	Œuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce normande	Sauté de bœuf sauce romarin	Nuggets de poulet	Bolognaise de bœuf	Suprême de colin sauce aurore
Semoule	Ratatouille et boulgour	Purée de pomme de terre	Coquillettes	Haricots verts
Gouda	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Camembert	Carré
Compote pomme banane	Roulé à la framboise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit

1 MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMERON

SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON
 SAUCE AURORE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE



Plat végétarien





Plat du chef



Nouvelle recette



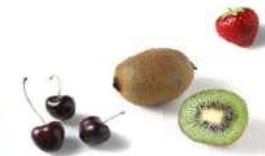
Semaine du 10 au 14 septembre 2018

u			n	
Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Tomates vinaigrette	 Semoule épicée et poivrons
Dés de poissons sauce aux 3 herbes	Saucisse rougail	Sauté de bœuf sauce curry	Emincé de volaille façon kebab	Poisson pané et citron
Poêlée de légumes	Riz créole	Blé sauce tomate	Frites	Penne
Yaourt nature sucré	Edam	Rondelé nature	Fromage frais fruité	Coulommiers
Fruit	Fruit	 Cake ananas	Eclair chocolat	Fruit


*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE 3 HERBES : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CIBOULETTE, PERSIL, BASILIC
 POELEE DE LEGUME : COURGETTE, HARICOT VERT, CAROTTE
 SAUCISSE ROUGAIL : SAUCISSE FUMEE, BOUILLON, TOMATE PELEE, OIGNON, PERSIL, AIL, GINGEMBRE, PIMENT DOUX
 SEMOULE EPICEE ET POIVRON : SEMOULE, POIRVON, EPICES KEBAB, CURCUMA



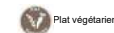


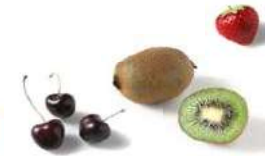
Semaine du 17 au 21 septembre 2018

u			n	
Radis beurre	Pizza reine	Salade verte vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées vinaigrette à l'aneth
N Enchilada de légumes et s BIO 	Moelleux de poulet au jus	Rôti de bœuf et ketchup	Poisson pané et citron	Sauté de porc sauce au romarin
	Jardinière de légumes	Tortis	Haricots verts persillés et pommes de terre	Riz créole
Fromage blanc et sucre	Camembert	Saint Nectaire AOP	Fromage frais sucré	Vache Picon
Barre bretonne	Fruit	Gélifié saveur vanille	Fruit	Compote de pommes

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

ENCHILADAS DE LEGUMES ET SOJA BIO : TORTILLA, RATATOUILLE, TOMATE, OIGNON, CUMIN, EMMENTAL, PROTEINE DE SOJA
 JARDINIÈRE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET





Semaine du 24 au 28 septembre 2018

u			n	
Pizza reine	Haricots verts vinaigrette	Taboulé	Pastèque	Tomate vinaigrette
Tajine de bœuf	Marmite de poisson sauce 3 herbes	Nuggets de poulet	Œufs durs sauce mornay	Filet de merlu sauce créole
Légumes couscous et semoule	Riz	Penne	Epinards	Pomme de terre vapeur
Mimolette	Tomme blanche	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Tomme grise
Gélifiè saveur chocolat	Fruit	Fruit	N Cake citron pavot	Compote pomme pêche

1 MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMIRCY

SAUCE TAJINE : BOUILLON, ABRICOT SEC, CONFITURE D'ABRICOTS, OIGNON
 SAUCE MORNAY : BECHAMEL, EMMENTAL
 SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Semaine du 01 au 05 octobre 2018

u			n	
Carottes râpées vinaigrette au citron	Coquillettes au pistou	Salade verte vinaigrette et maïs	Crêpe fromage	N Salade de tomates et concombres vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame
Suprême de colin sauce toscane	Aiguillettes de poulet sauce forestière	Sauté de bœuf sauce jus	Omelette aux fines herbes	Hachis du potager
Riz	Haricots verts persillés	Pommes vapeur	Ratatouille et semoule	
Edam	Saint Morêt	Brie	Yaourt nature sucré	Petit Cotentin
Fruit	Fruit	Compote pomme banane	Gaufre	Gélifié saveur vanille

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE TOSCANE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL, BASILIC
 SAUCE FORESTIERE : BOUILLON, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CREME, OIGNON
 HACHIS DU POTAGER : BŒUF EGRENE, PUREE DE HARICOT VERT ET POMMES DE TERRE



Plat végétarien














Plat du chef



Nouvelle recette



Semaine du 08 au 12 octobre 2018

 France <u>et les danses folkloriques bretonnes</u>	 Inde <u>et les danses bollywood</u>	 Andalousie <u>et le flamenco</u>	 Ukraine <u>et le kazatchok</u>	 Grèce <u>et le sirtaki</u>
u		n		
Chou rouge au thon vinaigrette au vinaigre de cidre	Samoussa au poulet	 Rillettes de colin	Saucisson à l'ail et cornichon S/porc : Galantine de volaille et cornichon	Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)
Galette saucisse et pommes rissolées	 Flan de carotte garam massala	Tortilla aux pommes de terre et poulet 	Bœuf stroganoff	Filet de merlu sauce vierge
	Salade verte 		Choux-fleurs en gratin	Purée de courgette à l'huile d'olive 
Fromage blanc et caramel	Vache qui rit 	Tomme grise	Fromage frais sucré 	Bûche mi-chèvre 
Compote de pommes et galette bretonne	Mangue	Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat	Tarte aux pommes	Yaourt à la grecque au miel

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

GALETTE SAUCISSE ET POMMES RISSOLEES :
 FLAN DE CAROTTES GARAM MASSALA : CAROTTES, MAIZENA, AIL, CREME FRAICHE, LAIT, ECHALOTE, ŒUF, MELANGE EPICES GARAM MASSALA
 SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES
 RILLETES DE COLIN : FROMAGE BLANC, FROMAGE FONDUE, POISSON CUBES, SARDINES, JUS DE CITRON, CIBOULETTE
 SAUCE KTIPIITI : CREME DE POIVRON ET FAITA
 SAUCE VIERGE : TOMATE, HUILE DE COLZA, AIL, BASILIC



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Semaine du 15 au 19 octobre 2018

u			n	
Allumette fromage	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Coleslaw	Céleri rémoulade
Blanquette de poisson	Cordon bleu de dinde	Sauté de bœuf sauce bourguignon	Filet de merlu sauce créole	Burger de veau au jus
Riz	Petit pois	Semoule à la tomate	Haricots verts	Pomme de terre vapeur
Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Gouda	Fromage frais fruité	Fraidou
Fruit	Fruit	Pêches au sirop	Donu'ts	N Compote de pomme et potiron

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTES, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Semaine du 22 au 26 octobre 2018

VACANCES SCOLAIRES

u			n	
 Potage de petit pois	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental	Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce tikka massala	Poisson pané et citron	Boulettes de mouton au curry	Omelette	Rôti de bœuf au jus
Riz créole	Pomme de terre vapeur	Semoule	Ratatouille et blé	Coquillettes
Fromage blanc et sucre	Tomme blanche	Carré	Vache picon	Fromage frais sucré
Fruit	 Gâteau au yaourt	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME A UGEMRON

SAUCE TIKKA MASSALA : BOUILLON, TOMATE, YAOURT NATURE, AIL, OIGNON, EPICE GARAM MASSALA, NOIX DE COCO



Plat végétarien



Plat du chef








Nouvelle recette



Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade iceberg vinaigrette	 Soupe de potiron		Endives vinaigrette
Crispidor	Râgout de bœuf à l'antillaise	Hachis d'halloween	 <i>Féié</i>	Pavé de colin façon bouillabaisse
Courgettes sauce blanche	Riz créole & carottes			Tortis
Petit moulé	Fraidou	Mimolette		Brie
Fruit	Compote pomme fraise	Salade d'orange sauce chocolat		 Cake au daim

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AL GEMIRCIN

SAUCE ANTILLAISE : BOUILLON, LEGUMES BRUNOISE, TOMATE, OIGNON, EPICES COLOMBO, GINGEMBRE
 HACHIS D'HALLOWEEN : EGRENE DE BOEUF ET PUREE DE CAROTTES
 SAUCE BOUILLABAISSE : FUMET DE POISSON, SOUPE DE POISSON, ERSATZ SAFRAN, AIL, POIVRE



Plat végétarien

Plat du chef

Nouvelle recette